



Kartanon keittiöstä

Kraavia katajalohta
ja talon sinappia

Kuumapähvattia vasikkaa
ja kerma sienikastiketta

Pihlajanmarjajäädye

Griffin 1985

MUITA MIKAVIA RAVINTOLOITA
ANNAN PUB, Annankatu 3,
puh. 647 639. Aittehunkkijästä pu-
briämää.

ESPLANADIKAPPELI, Uidespla-
nadi 1, puh. 179 742. Viihtyisä musi-
kitoimintatila kauppatien vieressä.

FENNIA, Mänttälä 17, puh. 175 433.
Vallaton tanssiravintola.

KULTAINEN HÄSKÄ, Uudenmaan-
katu 16-20, puh. 644 981. Hyviä ruo-
kia ja pianomusiikkia.

PUR ANGLITERRE, Fredrikinkatu 47,
puh. 647 371. Aikoa englantilaista
tunnelmaa.

VIIHTYISÄÄ ASUMISTA

HOTELLI PRESIDENTTI * * * *
Eteläinen Rautatiekatu 4, puh. 6911.
Kansainvälistä tasoa.

HOTELLI SEURAHUONE * * * *
Kaivokatu 12, puh. 170 411. Perintei-
kää ystävällisyyttä.

MERIHOTELLI CUMULUS * * * *
Hakaniemenranta 4, puh. 711 455.
Viihtyisästi meren rannalla.



SUOMALAINEN
RAVINTOLA

FINNISH
CUISINE

SIBELIUKSENKATU 2
00260 HELSINKI
PUH 90-493691
TELEX 123559 SURAV SF





Terveutua aterioimaan maassa maan tavalla



Pöytäsiivoksi siirtyä jääkylmän viinakansun ja herkullisen alusruoan kautta. Samalla saat tutustua ravintolaamme omin ulosmyyntituotteisiin.



Korkeatasoisessa, perinteisessä keittiössämme valmistamme suomalaisia ruokia suomalaisista raaka-aineista.



Miljöö henkii kansallista perinnettä: pahtaita puupinoja ja ailoja kudonnaisia.



Suomalainen Ravintola sijaitsee Stadionin, Finlands-lalon ja Kansallismuseon läheisyydessä. Päivät sinne raitiovaunuilla nro 3, 4 ja 10. Omalle autolle löytyy parkitustila läheisellä Helsingin kisahallin kentällä.



Voitko vastustaa kiusausta tulla maistamaan metsämme marjaherkkuja hyvien juomien kera?

Suolasiikaa ja sienisalaattia
Kevyesti suolatua merisiikaa nautitaan jäätymänä ja maku-suolaisena lämpimän ohrareskan, voin ja metsäsienistä sekoitetun salaatin kanssa.

Paistettu lapinriekko ja pihlajanmarjakastiketta
Paistamme herkullisen riekon ja höystämme vahvan riistakastikkeen pihlajanmarjoilla. Lapin liinun lisukeeksi tarjoamme vanhanaikaista salaattia, perunalunta ja pihlajanmarjahyytelöä.

Lettuja
Paistipannu toi tullessaan uusia herkkuja suomalaiseen ruokakulttuuriin. Letut ovat nimeltään ohukasia, plättijä ja väiskileitä. Paistipannun puutteessa niitä paistettiin muuripadan pohjalta. Juhannusöyryä kävivä entisaajan pojankolttaiset aneelmassa ikkunan takaa parhaita lettuja ja valitsemasa taikavain vaimoa. Meillä lettujen päälle saa laittaa sokeria tai vaihtoehtoisesti mansikoita ja kermavaahtoa.

